



Auflauf

Vegetarische Bratwürstchen mit Kartoffelgratin und Zwiebelsoße

Zutaten

für 4 Portionen

*für die vegetarischen
Bratwürstchen*

1 EL Leinsamenmehl
3 EL Wasser
6 EL Öl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 g Weiße Bohnen (aus der Dose)
50 g Walnüsse
100 g Paniermehl
1 EL Tomatenmark
1 EL Senf
1 EL Sojasoße
2 EL Hefeflocken
1 TL Majoran
1 TL Oregano
1 Prise Zucker
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
1 TL Paprikapulver
½ TL Kreuzkümmel

für das Kartoffelgratin

1 kg Kartoffeln,
festkochend
1 Knoblauchzehe
200 ml Sahne
250 ml Milch
1 TL Gemüsebrühe
75 g Gouda (gerieben)
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

für das Erbsenpüree

400 g Erbsen
1 EL Butter
50 ml Sahne
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

für die Zwiebelsoße

3 EL Butter
3 Zwiebeln
2 EL Mehl
4 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
500 ml Gemüsebrühe
1 EL Senf
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Vegetarische Bratwürstchen

Leinsamenmehl im Wasser einweichen und zehn Minuten quellen lassen. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in einem Drittel des Öls anschwitzen.

Leinsamenmischung, weiße Bohnen, Walnüsse, Paniermehl, Tomatenmark, Senf, Sojasoße, Hefeflocken, Majoran, Oregano, Zucker, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kreuzkümmel zusammen mit den Zwiebeln und Knoblauch pürieren, anschließend ein weiteres Drittel des Öls daruntermischen.

Aus der Masse Würstchen formen, in Alufolie einwickeln und 30 Minuten dampfgaren und etwas abkühlen lassen. Anschließend die Würstchen auspacken im restlichen Öl braten.

Kartoffelgratin

Die Kartoffeln schälen und die feine Scheiben schneiden, anschließend in einer Auflaufform verteilen. Den Knoblauch pressen, mit der Sahne und Milch sowie der Gemüsebrühe verquirlen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung über die Kartoffeln gießen. Den Gratin für etwa 40 Minuten bei 175 Grad backen.

Den Gratin aus dem Ofen nehmen, den Gouda drüberstreuen und für weitere zehn Minuten goldbraun backen.

Zwiebelsoße

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in der Butter etwa 15 Minuten bei leichter Hitze goldbraun braten. Das Mehl dazumischen und die Gemüsebrühe mit Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dazugeben. Die Soße köcheln und etwas eindicken lassen, anschließend den Senf dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Soße über die Bratwürstchen gießen und zum Kartoffelgratin servieren.

Erbsenpüree

Die Erbsen in Salzwasser etwa zehn Minuten gar kochen. Anschließend das Wasser abgießen und Butter sowie Sahne dazugeben, Alles pürieren, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Brennwert: 2.570 kJ, 614 kcal · Zeit: 1 Stunde